



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny SzeF Kuchni (2324)  
**Nalewka farmaceutów**  
ciekawa i dobra

**Stopień trudności:** Łatwe

**Liczba porcji:** więcej

**Składniki:**

- cukier, 0.5 kg
- cytryna, 0.5 kg
- mleko 2,0 % , 0.5 l
- spirytus, 0.5 l

**Sposób przygotowania:**

Wlać surowe mleko z kartona do słoja, dodać wycisnięty sok z cytryny, cukier i spirytus. Wymieszać aż rozpuści się cukier. Zostawić na ok. 6 tygodni, mieszając co jakiś czas. Mleko powinno się ściąć, będzie widac rozwarstwienie. Po tym czasie przefiltrować, najlepiej przez filtr do kawy, przelać do butelek.

